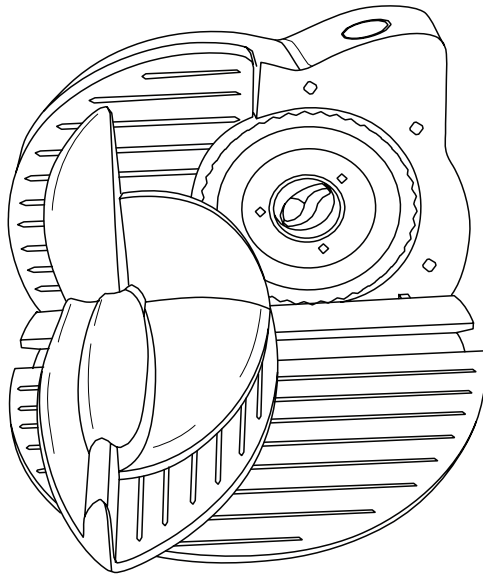
MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTADORA DE ALIMENTOS

Modelo: CF-17

230V ~ 50/60Hz

Funcionamiento inmediato: KB 3 min.

GUARDE LA FACTURA, LA GARANTÍA Y ESTAS INSTRUCCIONES. Es importante que lea todo el manual para familiarizarse con la unidad ANTES de iniciar el montaje.

Especificaciones técnicas

Nombre de la herramienta:	Cortadora de alimentos
Modelo:	CF-17
Hoja de corte:	Acero inoxidable
Tamaño de la tabla:	
Base:	
RPM de la hora de corte:	90 ± 20 %
Diámetro de la hora de corte:	6 – 1/2 ”
Grosor de corte:	Regulable 0 ~ 15 mm
Cable de corriente:	H03VVH2-F ó H05VVH2-F
2x0,75mm^2	
Peso:	2.3
Tensión:	230V 50/60Hz
También incluido:	Empujador y bandeja.

¡INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD!

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

Advertencia: Las advertencias, precauciones e instrucciones que figuran en este manual de instrucciones no pueden contemplar todas las condiciones y situaciones que se pueden producir. Tenga en cuenta que EL SENTIDO COMÚN Y LA PRECAUCIÓN SON FACTORES QUE ESTE PRODUCTO NO PUEDE INCORPORAR, SINO QUE CORRESPONDEN AL USUARIO.

El usuario
RECUERDE:

No utilice el producto si se encuentra bajo los efectos del alcohol o de las drogas. Lea las indicaciones que figuran en las etiquetas de advertencia para determinar si su juicio / reflejos pudieran estar mermados.

Cuanto utilice el aparato no lleve puesta ropa holgada o joyas, ya que estos elementos pueden quedar atrapados en distintas partes del aparato.

Lleve puesta en la cabeza alguna prenda que mantenga recogido el pelo largo.

Funcionamiento de la cortadora: Activación inmediata: KB 3 min.

Área de trabajo
PARA EVITAR RIESGOS DE LESIONES PERSONALES, DAÑOS EN EL EQUIPO, INCENDIOS Y DESCARGAS ELÉCTRICAS, ASEGÚRESE DE QUE EN SU ÁREA DE TRABAJO:

No existe humedad, agua o lluvia.

No hay niños alrededor (nunca les deje manipular herramientas o maquinaria). No deje que los niños utilicen la cortadora de alimentos.

La iluminación es suficiente.

Está limpia y despejada.

Antes del poner el aparato en marcha

Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y cuando vaya a limpiarlo.

No emplee el aparato para un uso diferente al recomendado.

Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable de corriente, el conector, el motor, el soporte del motor, la base del motor, el cuerpo principal o la plataforma, en agua o cualquier otro líquido. Utilice la cortadora de alimentos en una superficie de trabajo seca y alejada del agua. Colóquela siempre sobre una superficie seca y aislada.

¡Evite el contacto con piezas móviles! Nunca introduzca el género que desea cortar con la mano. Utilice siempre el empujador.

No utilice la cortadora al aire libre.

La hoja de corte está afilada. Tenga mucho cuidado al limpiarla y cuando el aparato esté en funcionamiento.

No utilice un estropajo de acero o detergente en polvo abrasivo en ninguna parte de la cortadora.

Puesta a tierra / Advertencia de voltaje

La corriente doméstica habitual es 220-240 voltios. Dado que el enchufe que utiliza la herramienta es de 220-240V, no habrá ningún problema para utilizar la cortadora con las tomas de corriente domésticas. Enchufe la herramienta en una toma de 220-240V debidamente puesta a tierra y protegida con un interruptor de descarga a tierra de 15 amperios.

NO *MODIFIQUE SU ENCHUFE DE NINGUNA MANERA. SI TIENE CUALQUIER DUDA, LLAME A UN ELECTRICISTA CUALIFICADO.*

Precaución: al objeto de evitar riesgos para la salud, antes de montar la cortadora, limpie a fondo todas las piezas con un trapo limpio, agua jabonosa tibia y un detergente antibacteriano neutro. Las siguientes piezas que se indican a continuación deberán lavarse

en un lavavajillas: empujador de alimentos (#3), conjunto de la hoja de corte (#15) y bandeja de alimentos (#2).
Después de montar la unidad (consulte las instrucciones que figuran a continuación), pruebe la máquina cortando varias rebanadas de pan duro para asegurarse de que todas las piezas funcionan correctamente. Limpie la cortadora después de cada uso. Si no se siguen todas las instrucciones de limpieza y advertencias se podrían contraer enfermedades graves causadas por un posible envenenamiento de los alimentos.

Montaje

Su cortadora de alimentos necesitará ser ensamblada antes de poder utilizarse. Es importante que lea el manual para familiarizarse con la unidad **ANTES** de poner en marcha la cortadora. Antes de montar el aparato, asegúrese de que dispone de todas las piezas descritas en la lista de la página 6. Durante el montaje, será de ayuda consultar el esquema de montaje de la página 7. La cortadora de alimentos debe limpiarse (tal y como se ha descrito anteriormente) antes de su primera utilización y después de cada uso.

Antes de montar la cortadora, compruebe que no existan piezas dañadas.

Ilustración:

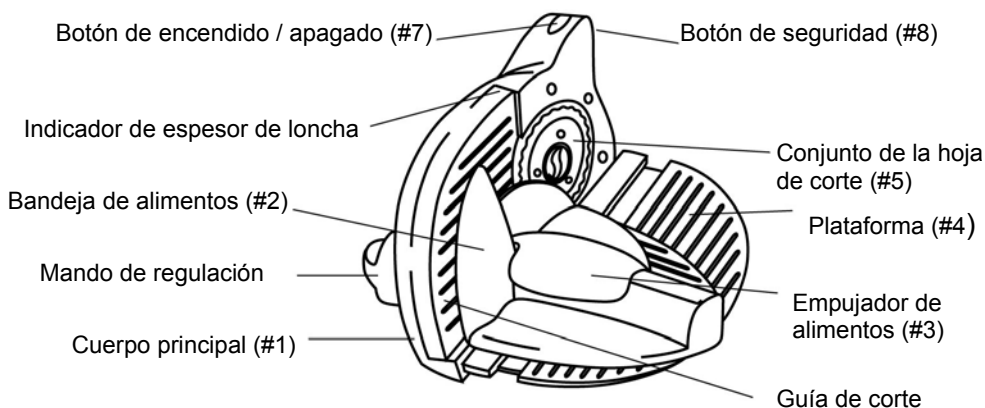



Figura 1 – Configuración

Despliegue la plataforma (#4) del cuerpo principal (#1). Inserte el empujador de alimentos (#3) en la bandeja (#2). El brazo del empujador encaja en el reborde de la bandeja de alimentos (véase la Figura 1). La bandeja con el empujador acoplado (#3) se desliza por la ranura de la plataforma (pieza #4).

Nota: coloque la cortadora sobre una superficie no deslizante. La persona que use la cortadora se colocará en la zona posterior de la bandeja de alimentos (#2). La mano izquierda del operador se situará en el empujador (#3), con el pulgar detrás de la protección. La mano derecha del operador accionará el botón de seguridad (#8) y el botón de encendido/apagado (#7).

Manejo

Paso 1) Ajuste el mando de regulación (#12) según el grosor de corte que desee. Gire este mando (#12) en el sentido de las agujas del reloj para obtener unas lonchas más gruesas, y en el sentido contrario a las agujas del reloj para realizar cortes más finos. Véase la Figura 2.

Figura 2 – Mando de regulación

Paso 2) Deslice la bandeja de alimentos alejándola de la hoja de corte hacia el operador. Coloque el género a cortar en la bandeja. Sitúe el empujador (#3) de manera que pueda sujetar el alimento a cortar cuando la bandeja (#2) se desplace hacia el conjunto de la hoja de corte (#15). **PRECAUCIÓN: MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS DE LA HOJA DE CORTE EN TODO MOMENTO.**

Paso 3) Para poder cortar con esta máquina, tanto el botón de encendido/apagado (#7) como el botón de seguridad (#8) deberán ser pulsados al mismo tiempo. Si alguno de los dos no está pulsado, la

cortadora no funcionará. Utilice su mano derecha para accionar el botón de encendido/apagado y el botón de seguridad.

Paso 4) Su mando izquierda debe descansar sobre el borde exterior (el más alejado de la hoja de corte) del empujador de alimentos (#3), con el pulgar situado detrás de la protección. A la hora de cortar alimentos, el empujador (#3) debe desplazar la pieza hacia la hoja de corte al tiempo que usted desliza la bandeja (#2) hacia delante y hacia atrás. Mueva la bandeja de alimentos (#2) hacia delante y hacia atrás a través del conjunto de la hoja de corte (#15).
Precaución: mantenga siempre los dedos y las manos detrás del empujador y alejados del conjunto de la hoja de corte.

Paso 5) Para apagar la cortadora, libere los botones de encendido/apagado y de seguridad.

Desmontaje y sustitución de la hoja de corte

Precaución: cuando desmonte y sustituya la hoja de corte, tenga cuidado con el borde afilado

Paso 1) Asegúrese de que la cortadora está APAGADA y DESENCHUFADA. Gire el conjunto de la hoja de corte (#15) en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo. Extráigalo.
Precaución: limpie el conjunto de la hoja de corte antes del primer uso y después de cada uso, tal y como se describe en la página 3.

Paso 2) Para volver a insertar el conjunto de la hoja de corte (#15), alinee las lengüetas de la hoja de corte con las ranuras del engranaje pequeño (#11). Una vez que el conjunto esté asentado en el engranaje pequeño, gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.

Para obtener las mejores prestaciones

Enfríe por completo los alimentos antes de cortarlos.
Corte los alimentos en láminas finas.
Las carnes deben estar desprovistas de huesos.
El pescado y los filetes finos se cortan mejor si están parcialmente congelados.

Cuando corte asados calientes, asegúrese de quitar primero las cuerdas.

Mantenimiento

1. Nunca utilice estropajos de acero o detergentes en polvo abrasivos en ninguna parte de la cortadora.

2. Para evitar riesgos para la salud: Antes de montar la cortadora, y con el cable de corriente desenchufado, limpie a fondo todas las piezas con un trapo limpio usando agua jabonosa tibia y un detergente antibacteriano neutro. Las siguientes piezas deberán lavarse en el lavavajillas: empujador de alimentos (#3), conjunto de la hoja de corte (#15) y bandeja de alimentos (#2). Limpie la cortadora después de cada uso. Si no se siguen todas las instrucciones de limpieza y advertencias se podrían contraer enfermedades graves causadas por un posible en envenenamiento con los alimentos.

ALMACENAMIENTO: Alinee la placa de ajuste (#9) con la hoja de corte. Retire el empujador (#3) y la bandeja de alimentos (#2), pliegue la plataforma (#4) contra el cuerpo principal (#1). Enrolle el cable de corriente (#16) y guárdelo debajo de la cortadora. Guarde toda la unidad en una bolsa de plástico limpia y hermética. La cortadora debe almacenarse en un lugar fuera del alcance de los niños.

Desembalaje

DESEMBALAJE Y COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO

Cuando desembale su cortadora de alimentos, compruebe que están incluidas las siguientes piezas.

Nº pieza	Descripción	Cant.	Nº pieza	Descripción	Cant.
1	Cuerpo principal	1	9	Placa de ajuste	1
2	Bandeja de alimentos	1	11	Engranaje pequeño	1
3	Empujador de alimentos	1	12	Mando de regulación	1
			13	Soporte de muelle	1
4	Plataforma	1	14	Soportes	1
5	Base del motor	1	15	Conjunto de hoja de corte	1
6	Soporte del motor	1			
7	Botón de encendido/apagado	1	16	Cable de corriente	1
			17	Motor	1
8	Botón de seguridad	1			

Este aparato debe utilizarse con la tabla de alimentación deslizante y el sujeta-piezas colocados en la posición indicada, a menos que esto no sea posible debido al tamaño o la forma del alimento.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste.

Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

Spanish :
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS: No debe eliminarse como basura no clasificada. Es necesario que se deposite en un lugar específicamente destinado a ello pues su eliminación requiere un tratamiento especial.

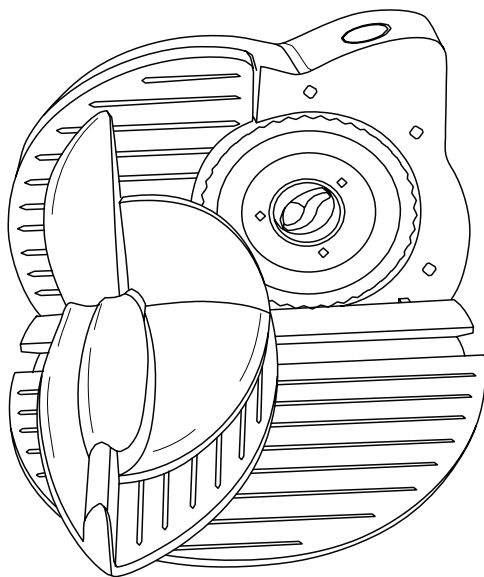
Portuguese :
ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS: Não desfazer-se de este produto como se fosse um resíduo doméstico. É necessário depositá-lo num lugar apropriado para sua eliminação com um tratamento especial.

Servicio de asistencia técnica: Presat,s.a. Atención telefónica en 902.104.517 o en su pagina web www.presat.net.

Fabricado en China/ Fabricado na China/ Manufactured in China

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MÁQUINA DE CORTAR/FATIAR ALIMENTOS

Modelo: CF-17

230V ~ 50/60Hz

Funcionamento imediato: KB 3 min.

GUARDARA FACTURA, A GARANTIA E ESTAS INSTRUÇÕES. É importante que se leia todo o manual para se familiarizar com o aparelho ANTES de iniciar a montagem.

Especificações técnicas

Nome da ferramenta:	Máquina de cortar e fatiar alimentos
Modelo:	CF-17
Lâmina de corte:	Aço inoxidável
Tamanho da tábua:	
Base:	
RPM da lâmina de corte:	90 ± 20 %
Diâmetro da lâmina de corte:	6 – 1/2 ”
Espessura de corte:	Regulável 0 ~ 15 mm
Cabo de corrente:	H03VVH2-F ó H05VVH2-F
2x0,75mm^2	
Peso:	2.3
Tensão:	230V 50/60Hz
Também incluído:	Empurrador e bandeja.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA!

LER AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE ARTIGO

Advertência: As advertências, precauções e instruções mencionadas neste manual de instruções não podem contemplar todas as condições e situações que possam surgir na prática. Ter em consideração que O SENSO COMUM E A PRECAUÇÃO SÃO FACTORES QUE ESTE ARTIGO NÃO PODE INCORPORAR E QUE CORRESPONDEM AO UTILIZADOR.

Ao utilizador
RECORDAR:

Não utilizar o artigo se se encontrar sob os efeitos do álcool ou de drogas. Ler as indicações que figuram nas etiquetas de advertência para

determinar se o seu discernimento / reflexos podem estar eventualmente diminuídos.

Quando se utilizar o aparelho não ter vestida roupa demasiado folgada ou jóias, uma vez que estes elementos podem ficar presos em diferentes partes do aparelho.

Cobrir a cabeça com uma peça de roupa que prenda os cabelos compridos e os mantenha recolhidos.

Funcionamento da máquina de cortar e fatiar: Activação imediata: KB 3 min.

Área de trabalho

PARA EVITAR RISCOS DE LESÕES PESSOAIS, DANOS NO APARELHO, INCÊNDIOS E CHOQUES ELÉCTRICOS, VERIFICAR QUE NA SUA ÁREA DE TRABALHO:

Não existe humidade, água ou chuva.

Não há crianças na proximidade (nunca os deixar manipular ferramentas ou máquinas). Não deixar que as crianças utilizem a máquina de cortar e fatiar alimentos.

A iluminação é suficiente.

Está limpa e livre de obstáculos.

Antes do pôr o aparelho em funcionamento

Desligar o aparelho quando não estiver a ser utilizado e quando se pretender limpá-lo.

Não utilizar o aparelho para uma finalidade diferente da recomendada.

Para se proteger dos choques eléctricos, não submergir o cabo de corrente, o conector, o motor, o suporte do motor, a base do motor, o corpo principal ou a plataforma, em água ou em qualquer outro líquido. Utilizar a máquina de cortar e fatiar alimentos sobre uma superfície de

trabalho seca e afastada da água. Colocar a máquina sempre sobre uma superfície seca e isolada.

Evitar o contacto com peças móveis! Nunca introduzir o género que se deseja cortar com a mão. Utilizar sempre o empurrador.

Não utilizar a máquina de cortar e fatiar ao ar livre.

A lâmina de corte é muito afiada. Ter muito cuidado ao limpá-la e quando o aparelho estiver em funcionamento.

Não utilizar um esfregão de aço ou detergente abrasivo em pó em nenhuma parte da máquina de cortar e fatiar.

Ligação à terra / Advertência sobre a tensão eléctrica

A corrente doméstica habitual é de 220-240 Volts. Dado que a ficha que a ferramenta utiliza é de 220-240V, não haverá nenhum problema para utilizar a máquina de cortar e fatiar com as tomadas de corrente domésticas. Ligar a ferramenta a uma tomada de 220-240V devidamente ligada à terra e protegida com um interruptor de descarga à terra (disjuntor) de 15 Amperes.

NÃO *MODIFICAR A FICHA DA MÁQUINA DE NENHUMA FORMA. SE SE TIVER QUALQUER DÚVIDA, RECORRER A UM ELECTRICISTA QUALIFICADO.*

Precaução: com a finalidade de evitar riscos para a saúde, antes de montar a máquina de cortar e fatiar, limpar a fundo todas as peças com um trapo limpo, água morna com sabão e um detergente antibacteriano neutro. As peças que se indicam em seguida deverão ser lavadas numa máquina de lavar loiça: empurrador de alimentos (#3), conjunto da lâmina de corte (#15) e bandeja de alimentos (#2). Depois de montar o aparelho (consultar as instruções que figuram em seguida), testar a máquina cortando várias fatias de pão duro para ter a certeza de que todas as peças funcionam correctamente. Limpar a máquina de cortar e fatiar depois de cada utilização. Se não se seguirem todas as instruções de limpeza e advertências poder-se-iam contrair doenças graves causadas por um possível envenenamento dos alimentos.

Montagem

A sua máquina de cortar e fatiar alimentos necessitará de ser ensamblada antes de a poder utilizar. É importante que se leia o manual para se familiarizar com o aparelho **ANTES** de pôr em funcionamento a máquina de cortar e fatiar. Antes de montar o aparelho, verificar que se dispõe de todas as peças descritas na lista da página 6. Durante a montagem, será útil consultar o esquema de montagem da página 7. A máquina de cortar e fatiar alimentos deve ser limpa (tal como foi descrito anteriormente) antes da sua primeira utilização e depois de cada utilização.

Antes de montar a máquina de cortar e fatiar, verificar que não existam peças danificadas.

Ilustração:

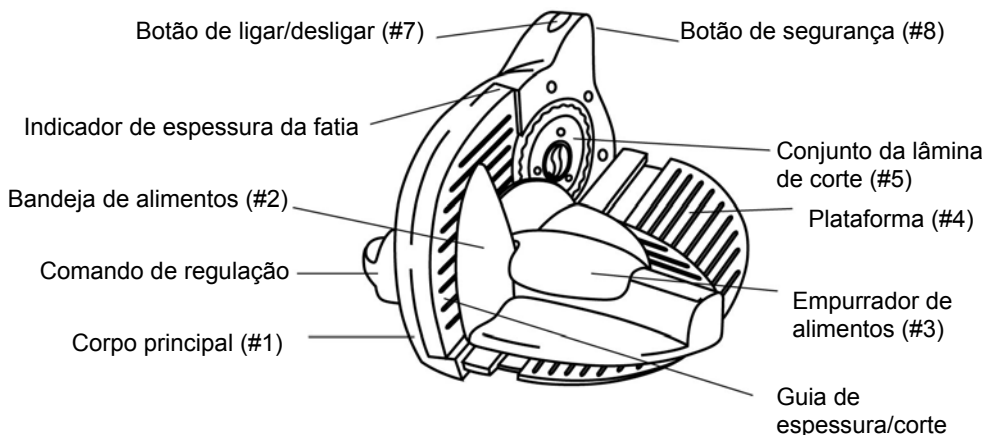



Figura 1 – Configuração

Abrir a plataforma (#4) do corpo principal (#1). Inserir o empurrador de alimentos (#3) na bandeja (#2). O braço do empurrador encaixa no rebordo da bandeja de alimentos (ver a Figura 1). A bandeja com o empurrador acoplado (#3) desliza através da ranhura da plataforma (peça #4).

Nota: colocar a máquina de cortar e fatiar sobre uma superfície não deslizante. A pessoa que utilizar a máquina de cortar e fatiar deverá colocar-se na zona posterior da bandeja de alimentos (#2). A mão esquerda do operador situar-se-á no empurrador (#3), com o polegar atrás da protecção. A mão direita do operador accionará o botão de segurança (#8) e o botão de ligar/desligar (#7).

Manejo

Passo 1) Ajustar o comando de regulação (#12) de acordo com a espessura de corte que se deseja. Rodar este comando (#12) no sentido do movimento dos ponteiros do relógio para obter umas fatias mais grosas, e no sentido contrário ao do movimento dos ponteiros do relógio para realizar cortes mais finos. Ver a Figura 2.

Controlo da velocidade

Comando de regulação (#12)

Figura 2 – Comando de regulação

Passo 2) Fazer deslizar a bandeja de alimentos em direcção ao operador, afastando-a da lâmina de corte. Colocar o género a cortar na bandeja. Colocar o empurrador (#3) de maneira que se possa agarrar o alimento a cortar quando a bandeja (#2) se deslocar em direcção do conjunto da lâmina de corte (#15).
PRECAUÇÃO: MANTER SEMPRE OS DEDOS AFASTADOS DA LÂMINA DE CORTE.

Passo 3) Para poder cortar com esta máquina, tanto o botão de ligar/desligar (#7) como o botão de segurança (#8) deverão ser premidos ao mesmo tempo. Se algum dos dois botões não estiver premido, a máquina de cortar e fatiar não

funcionará. Utilizar a mão direita para accionar o botão de ligar/desligar e o botão de segurança.

Passo 4) A mão esquerda deve descansar sobre o bordo exterior do empurrador de alimentos (#3), (o mais afastada possível da lâmina de corte) com o polegar situado atrás da protecção. Ao cortar os alimentos, o empurrador (#3) deve deslocar a peça a cortar em direcção à lâmina de corte ao mesmo tempo que o utilizador faz deslizar a bandeja (#2) para a frente e pata trás. Mover a bandeja de alimentos (#2) para a frente e pata trás através do conjunto da lâmina de corte (#15).

Precaução: manter sempre os dedos e as mãos atrás do empurrador e afastados do conjunto da lâmina de corte.

Passo 5) Para apagar a máquina de cortar e fatiar, soltar os botões de ligar/desligar e de segurança.

Desmontagem e substituição da lâmina de corte

Precaução: quando se desmontar e substituir a lâmina de corte, ter cuidado com o bordo afiado

Passo 1) Verificar que a máquina de cortar e fatiar está APAGADA e DESLIGADA DA TOMADA. Rodar o conjunto da lâmina de corte (#15) no sentido contrário ao do movimento dos ponteiros do relógio para o desbloquear. Retirá-lo.

Precaução: limpar o conjunto da lâmina de corte antes da primeira utilização e depois de cada utilização, tal como se descreve na página 3.

Passo 2) Para voltar a inserir o conjunto da lâmina de corte (#15), alinhar as linguetas da lâmina de corte com as ranhuras da engrenagem pequena (#11). Uma vez que o conjunto esteja encaixado na engrenagem pequena, rodá-lo no sentido do movimento dos ponteiros do relógio para o fixar na posição de funcionamento.

Para obter as melhores prestações

Deixar arrefecer por completo os alimentos antes de os cortar.
Cortar os alimentos em lâminas finas.
As carnes não devem ter ossos, têm de ser previamente desossadas.
O peixe e os filetes finos cortam-se melhor se estiverem parcialmente congelados.
Quando for necessário cortar assados quentes, tirar primeiro os fios de atar.

Manutenção

1. Nunca utilizar esfregões de aço ou detergentes abrasivos em pó em nenhuma parte da máquina de cortar e fatiar.

2. Para evitar riscos para a saúde: Antes de montar a máquina de cortar e fatiar, e com o cabo de corrente desligado da tomada, limpar a fundo todas as peças com um pano limpo usando água morna com sabão e um detergente antibacteriano neutro. As seguintes peças deverão ser lavadas na máquina de lavar a loiça: empurrador de alimentos (#3), conjunto da lâmina de corte (#15) e bandeja de alimentos (#2). Limpar a máquina de cortar e fatiar depois de cada utilização. Se não se seguirem todas as instruções de limpeza e advertências poder-se-iam contrair doenças graves causadas por um possível envenenamento com os alimentos.

MODO DE GUARDAR A MÁQUINA: Alinhar a placa de regulação (#9) com a lâmina de corte. Retirar o empurrador (#3) e a bandeja de alimentos (#2) e dobrar a plataforma (#4) contra o corpo principal (#1). Enrolar o cabo de corrente (#16) e guardá-lo debaixo da máquina de cortar e fatiar. Guardar o aparelho completo num saco de plástico limpo e hermético. A máquina de cortar e fatiar deve ser guardada num local fora do alcance das crianças.

Desembalagem

DESEMBALAGEM E VERIFICAÇÃO DO CONTEÚDO

Quando se desembalar a máquina de cortar e fatiar alimentos, verificar que estão incluídas as seguintes peças.

Nº peça	Descrição	Quant.	Nº peça	Descrição	Quant.
1	Corpo principal	1	9	Placa de regulação	1
2	Bandeja de alimentos	1	11	Engrenagem pequena	1
			12	Comando de regulação	1
3	Empurrador de alimentos	1	13	Suporte de mola	1
			14	Suportes	1
4	Plataforma	1	15	Conjunto de lâmina de corte	1
5	Base do motor	1			
6	Suporte do motor	1	16	Cabo de corrente	1
7	Botão de ligar/desligar	1	17	Motor	1
8	Botão de segurança	1			

Este aparelho deve ser utilizado com a tábua de alimentação deslizante e com o segurador de peças colocados na posição indicada, a menos que isto não seja possível devido ao tamanho ou a forma do alimento.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste.

Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

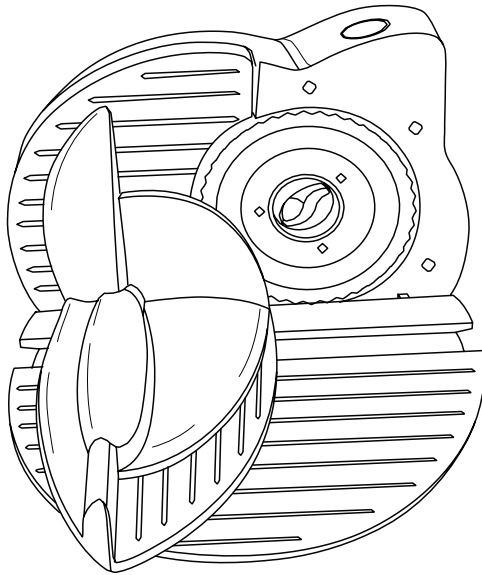
Spanish :
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS: No debe eliminarse como basura no clasificada. Es necesario que se deposite en un lugar específicamente destinado a ello pues su eliminación requiere un tratamiento especial.

Portuguese :
ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS: Não desfazer-se de este produto como se fosse um resíduo doméstico. É necessário depositá-lo num lugar apropriado para sua eliminação com um tratamento especial.

Serviço de assistência técnica:
Presat,S.A.
Atenção telefónica através do número 902 104 517 ou através do site www.presat.net

INSTRUCTION MANUAL

MEAT SLICER

Model: CF-17

230V ~ 50/60Hz

Shorttime Operation KB 3 min

SAVE THE RECEIPT, WARRANTY AND THESE INSTRUCTIONS. It is important that you read the entire manual to become familiar with the unit BEFORE you begin assembly.

Toolname	TeachnicalSpecifications
Model	MeatSlicer CF-17
· Blade:	Stainiess Steel
· Table Size:	
· Base:	
· Blade RPM:	90± 20%
· Blade Diameter:	6-1/2 "
· Slice Thickness:	Adjustable - 0~15mm
· Cord:	H03VVH2-F or H05VVH2-F 2x0.75mm^2
· Weight:	2.3
· Voltage:	230V~ 50/60Hz
· Also Included:	Pusher and Tray.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS!

READ ALL INSTRUCTION BEFOPE USING THIS PRODUCT!

Warning· The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the opera tor that COMMON SENSE AND CAUTION ARE FACTORS WHICH CANNOT BE BUILT INTO THIS PRODUCT. BUT MUST BE SUPPLIED BY THE OPERATOR.

The Operator

PLEASE REMEMBER:
Do not operate the product if under the influence of alcohol or drugs. Read warning labels on prescriptions to determine if your judgment/reflexes might be impaired.

Do not wear loose clothing or jewelry as they can be caught in parts.

Wear restrictive hair covering to contain long hair.

Slicer function:Short time operation: KB 3 min.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Work Area

TO AVOID RISK OF PERSONAL INJURY, EQUIPMENT DAMAGE, FIRE AND SHOCK, MAKE SURE YOUR WORK AREA IS:

Free of damp, wet or rainy conditions.

Free of children (never let them handle tools or machinery). Do not allow children to use the Meat Slicer.

Well-lit.

Clean and uncluttered.

BeforeOperating

Unplug appliance when not in use and before cleaning.

Do not use appliance for other than recommended uses.

To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, motor, motor stand, motor base, main body or platform in water or any other liquid. Only use the Meat Slicer on a dry, water-free work surface. Always stand on a dry, insulated surtace while using.

Avoid contact with moving parts! Never feed food by hand. Always use the Food Pusher.

Do not use the Meat Slicer outdoors.

The Blade is sharp. Be extremely careful when cleaning blade and when the blade is spinning during operation.

Never use Steel Wool or scouring powder on any part of the Meat Slicer.

Grounding/VoltageWarning

Common household current is 220-240 volts. As long as the outlet used with the tool is rated from 220-240V there will be no complications using it with household receptacles. Plug the tool into a 220-240V properly grounded outlet protected by a 15-amp Ground Fault Interrupter.

Caution:Toredce risk of health hazards;Before assembling the Meat Slicer, thorourghly wipe off all parts with a clean rag using warm soapy water and mild anti-bacterial detergent.In addition,the following parts should be cleaned in a dish washer;Food pusher (#3),Biade assembly (#15),and Food Tray(#2).
After assembling the unit (seed directions below),test the Meat Slicer by running Sever slices of day-old bread through the Meat Slicer to insur that all parts are Working properly.clean the mest Slicer after enery use.Faliure to follow all cleaning Instructions and warmgs may result in serrious illness due to food poisoning

Assembly

Your Meat Slicer will require assembly prior to use. It is important that your read the entire manual to become familiar with the unit **BEFORE** you set up the Meat Slicer. Before assembling your Meat Slicer, be sure that you have all parts described in the Parts List on page 6. During Assemblly, it will be helpful to refer to the Assembly Diagram on page 7. The Meat Slicer must be cleaned, as described above, before the first use and after all subsequent uses.

Before assembling your Meat Slicer check for damaged parts.

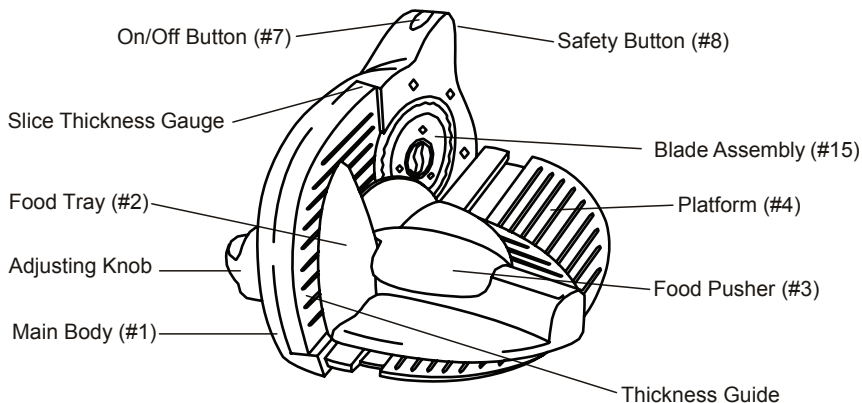



Figure 1-Set-Up

Unfold the Platform (#4) from the Main Body (#1), Slide the Food Pusher (#3) onto the Food Tray (#2). The arm of the Food Pusher fits over the fence on the Food Tray-see Figure 1. The Food Tray with the attached Food Pusher (#3) slides into the slot on the Platform (part #4).

Note: Locate the Meat Slicer on a non-slip counter surface. The person using the Meat Slicer will be positioned in the area behind the Food Tray (#2). The person's left hand will be on the Food Pusher (#3) with thumb behind the thumb guard. The person's right hand will be operating the Safety Button (#8) and the ON/OFF Button (#7).

Opeeration

Step 1) Set the Adjust Knob (#12) for the thickness of the slice that you desire. Turn the Adjust Knob (#12) clockwise for thicker slices and counterclockwise to make the slices thinner-see Figure 2.

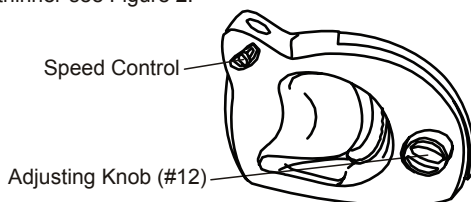



Figure 2-Adjusting Knob

Step 2) Slide the Food Tray out away from the Blade and towards the operator. Place the food to be sliced on the Food Tray. Position the Food Pusher (#3) so that it can hold the food to be sliced as the Food Tray (#2) is moved towards the Blade Assembly (#15).

CAUTION:KEEP FINGERS AWAY FROM THE BLADE ASSEMBLY AT ALL TIMES

Step 3) In order to slice with the Meat Slicer. both the ON/OFF Button (#7) and the Safety Button (#8) must be pushed down at the same time. If either is not pushed down, the Meat Slicer will not operate. Use your right hand to operate the ON/OFF Button and the Safety Button.

Step 4) Your left hand should rest on the outer edge (furthest from the Blade Assembly) of the Food Pusher (#3) with your thumb protected behind thumb guard. When slicing meat, the Food Pusher (#3) should push the meat towards the Blade Assembly as you slide the Food Tray (#2) back and forth. Move the Food Tray (#2) back and forth steadily across the Blade Assembly (#15)**Cautin:Keep fingers and hand always behind the Food pusher and clear of the spinningBlade Assembly.**

Step 5) To turn off the Meat Slicer, take fingers off of the ON/OFF button and the Safety Button.

Removing and Repiacing the Blade

Step 1) Make certain that the Meat Slicer is OFF and UNPLUGGED. Turn the Blade Assembly (#15) clockwise to unlock it. Pull out the Blade Assembly.

Step 2) To reinsert the Blade Assembly (#15), line up the tabs on the Blade Assembly (#15) with the slots in the Small Gear. Once the Blade Assembly is seated with the Small Gear, turn the Blade Assembly counterclockwise to lock it in position.

For Best Results

Chill meats thoroughly before slicing.
Slice meats wafer thin.
Meats should be boneless.
Fish and thin steaks will slice better if partially frozen.
When slicing warm roasts, make certain to remove strings before slicing.

1.Never use Steel Wool or scouring powcer on any part of the Meat Slicer.

2.To eliminate risk of health hazards: Before assembling the Meat Slicer, and with the electrical plug unplugged, thoroughly wipe off all parts with a clean rag using warm soapy water and a mild anti-bacterial detergent. In addition, the following parts should be cleaned in a dishwasher; Food Pusher (#3). Blade Assembly (#15), and Food Tray (#2). Clean the Meat Slicer after every use. Faiture to follow all cleaning instructions and warnings may resuit in serious illness due to food poisioning.

Line up the Adjusting Plate (#9) with the Blade. Remove the Food Pusher (#3) and Food Tray (#2), Fold up the Platform (#4) against the Main Body (#1). W rap the Cord (#16) and store it under the Meat Slicer. Store the entire unit in a sealed clean plastic bag. The Meat Slicer should be stored in a location that is out of reach of children.

Unpacking

UNPACK AND CHECK CONTENTS

When unpacking your Meat Slicer check to make sure the following parts are included.

Part	Description	Quantly	Part	Description	Quantly
1	Main Body	1	9	Adjusting Plate	1
2	Food Tray	1	11	Small Gear	1
3	Food Pusher	1	12	Adjusting Knob	1
4	Platform	1	13	Spring Stand	1
5	Motor Base	1	14	Stands	1
6	Motor Stand	1	15	Blade Assembly	1
7	On/Off Button	1	16	Power Cord	1
8	Safety Button	1	17	Motor	1

Note: Some Parts are listed and shown for illustration purposes only and are not available individually as replacement parts.

PLEASE READ THE FOLLOWING CAREFULLY

THE MANUFACTURER AND/OR DISTRIBUTOR HAS PROVIDED THE PARTS DIAGRAM IN THIS MANUAL AS A REFERENCE TOOL ONLY. NEITHER THE MANUFACTURER NOR DISTRIBUTOR MAKES ANY REPRESENTATION OR WARRANTY OF ANY KIND TO THE BUYER THAT HE OR SHE IS QUALIFIED TO MAKE ANY REPAIRS TO THE PRODUCT OR THAT HE OR SHE IS QUALIFIED TO REPLACE ANY PARTS OF THE PRODUCT IN FACT. THE MANUFACTURER AND/OR DISTRIBUTOR EXPRESSLY STATES THAT ALL REPAIRS AND PARTS REPLACEMENTS SHOULD BE UNDERTAKEN BY CERTIFIED AND LICENSED TECHNICIANS AND NOT BY THE BUYER. THE BUYER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY ARISING OUT OF HIS OR HER REPAIRS TO THE ORIGINAL PRODUCT OR REPLACEMENT PARTS THERETO, OR ARISING OUT OF HIS OR HER INSTALLATION OF REPLACEMENT PARTS THERETO.

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly quelified person in order to avoid a hazard.

This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food.

Technical assistance service:
Presat,S.A.
Please dial 902 104 517 for telephone service or visit the website www.presat.net